

Stets gut gekühlt – Genussstipps von Sommelière Verena Herzog für die sonnige Jahreszeit

Sommelière Verena Herzog kennt sich mit französischen Weinen bestens aus. Nach der Lehre zur Hotelfachfrau arbeitete sie im legendären „Traube Tonbach“ in Baiersbrunn, wo sie sich mit dem Thema Wein intensiv zu beschäftigen begann. Es folgten weitere Stationen in namhaften Häusern. Inzwischen lebt Verena Herzog ihre Begeisterung für Wein in Seminaren, Events, Schulungen und Workshops aus. Seit 2009 besitzt die Wahl-Kölnlerin das international renommierte Diploma in Wine and Spirits, vor zwei Jahren begann sie mit der Weiterbildung zur Master Sommelière. Wolfgang Faßbender sprach mit ihr.

WELT AM SONNTAG: Frau Herzog, was halten Sie vom Begriff Terrassenwein? Gibt es den überhaupt?

VERENA HERZOG: Wie immer man ihn nennen mag, Terrassenwein, Sommerwein oder Picknick-Wein: Das ist für mich der Inbegriff eines fruchtigen, unkomplizierten und im positiven Sinne süffigen Weins, der zum Trinken animiert, über den man nicht lange philosophieren sollte. Er spricht für sich selbst durch seine prägnante, ansprechende und charmante Zugänglichkeit – und verfügt idealerweise über einen moderaten Alkoholgehalt.

Sind Terrassenweine nur Weiße und Rosés oder kommen auch Rote infrage?

Weiß- und Roséweine stellen sicherlich die Klassiker. Ich persönlich trinke jedoch auch sehr gerne einen fruchtigen Rotwein, am liebsten bei 12 bis 14 Grad. Man sollte keine Hemmungen haben, seinen „Roten“ mal in den Kühlschrank zu stellen – es gibt ein paar Regionen in Frankreich, in denen dies bei den leichteren Rotweintypen zur Genussskultur dazugehört. Denken Sie an das Elsass oder ans Beaujolais – hier gibt es sogar eine spezielle Flasche mit dickem Glasboden, die vorgekühlt wird, den sogenannten „Pot Lyonnais“, um den Wein länger bei kühleren Temperaturen servieren zu können.

Haben Sie einen Tipp für Sommerweine aus Frankreich?

Einige sogar: Für Weißwein den etwas in Vergessenheit geratenen Muscadet sur lie, etwas fruchtiger und säurebetonter fällt der Entre-Deux-Mers aus, eine Cuvée aus überwiegend Sauvignon blanc und Sémillon. Herrlich blumig und fruchtig präsentieren sich die Weißen aus der Gascogne, und der Süden Frankreichs bietet viele rebsortenreine Weine, vom bekannten

Chardonnay über den duftigen, schmelzigen Viognier bis zum trockenen Muscat. Für die Entdecker unter Ihnen: Probieren Sie mal einen Apremont aus der Rebsorte Jaquère, einen leichten, frischen und dezent salzigen Tropfen aus Savoyen – der schmeckt nach Bergluft und zugleich nach der Salzigkeit des Meeres. Was Rosés angeht, kommt man an der Provence nicht vorbei: herrlich fruchtig und kräuterwürzig. Etwas unbekannter, aber sehr probierenswert sind die Rosés aus dem Beaujolais. Für den sommerlichen Rotweingenuss empfiehlt sich ein fruchtiger, saftiger Beaujolais Villages oder ein leichter Pinot noir mit seiner erfrischenden, anregenden Säure aus dem Elsass oder aus Burgund. Etwas stoffiger ist ein Cabernet Franc von der Loire, den man unter der Bezeichnung Chinon im Handel findet. Zu guter Letzt: ein fruchtiger Merlot, Syrah oder eine Cuvée aus der IGP Pays d’Oc. Nicht „on the rocks“, aber gerne gekühlt!



Sommelière Verena Herzog möchte Wein als Lebensgefühl vermitteln

Was empfehlen Sie zu Grillgerichten?

Erlaubt ist, was gefällt. Probieren Sie zu Fisch und Krustentieren mal einen Chardonnay aus Limoux, einen Vermentino aus dem Süden, gerne auch einen knackigen Sauvignon blanc von der Loire. Bei den Roten: ein Médoc zu kurz gebratenem Rind oder Lamm. Zu mariniertem Fleisch mag ich die würzigen und fruchtigen Weine von der südlichen Rhône oder aus dem Languedoc-Roussillon sehr gerne. Oder einen Nielluccio aus Korsika!

Sind Weine mit Schraubverschluss oder solche im BiB abzulehnen?

Auf keinen Fall. Der Schraubverschluss gehört zu meinen Favoriten. Easy im Handling, die Weine sind wieder verschließbar, Fehlnoten sind (fast) auszuschließen. Ich denke, der Schrauber ist „angekommen“ und auf breiter Front akzeptiert. Beim BiB (Bag in Box) heißt es dagegen: kaufen und trinken. Es handelt sich um Easy-Drinking-Weine für jeden Tag. Nach Anbruch halten sich die Weine ca. zwei bis drei Wochen, da der Wein keinen Sauerstoffkontakt bekommt.

Wie muss man sich vorbereiten? Weine in den Kühlschrank legen oder in das Gefrierfach?

Wer vergessen hat, die Weine im Kühlschrank zu kühlen, kann diese natürlich ins Gefrierfach legen. Danach auf der Terrasse eine Kühlmanschette nicht vergessen, damit der Wein auch kühl bleibt.